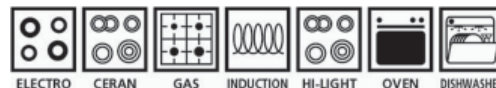
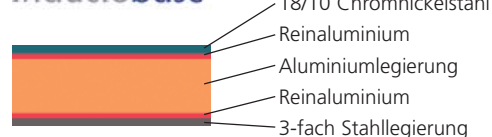


DIE KOCHTOPFSERIE FÜR PROFIS

- 18/10 Chromnickelstahl
- Der patentierte Inductobase® Boden (6.4 bis 6.9 mm) garantiert eine optimale Hitzeverteilung
- Optimiert für Induktionstechnologie
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.
- 30 Jahre Garantie
- Hergestellt in Belgien

Inductobase®

KOCHTOPF / MARMITE
HALBHOCH / OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)

					CHF
D44316	1.5 lt	H: 9 cm	Ø 16 cm	Boden: 13.7 cm	125.00
D44318	2.2 lt	H: 10 cm	Ø 18 cm	Boden: 15.7 cm	138.00
D44320	3.0 lt	H: 11 cm	Ø 20 cm	Boden: 17.7 cm	149.00
D44322	4.0 lt	H: 12 cm	Ø 22 cm	Boden: 19.7 cm	165.00
D44324	5.4 lt	H: 13 cm	Ø 24 cm	Boden: 21.7 cm	180.00
D44328	8.4 lt	H: 15 cm	Ø 28 cm	Boden: 25.7 cm	230.00
D44330	12.0 lt	H: 18 cm	Ø 30 cm	Boden: 27.7 cm	265.00
D44336	21.0 lt	H: 22 cm	Ø 36 cm	Boden: 33.7 cm	380.00

HOCH / OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)

D44395	5.0 lt	H: 16 cm	Ø 20 cm	Boden: 17.7 cm	210.00
D44394	8.0 lt	H: 19 cm	Ø 24 cm	Boden: 21.7 cm	275.00
D44393	16.0 lt	H: 24 cm	Ø 30 cm	Boden: 27.7 cm	385.00
D44392	32.0 lt	H: 32 cm	Ø 36 cm	Boden: 33.7 cm	690.00
D44342	50.0 lt	H: 36 cm	Ø 40 cm	Boden: 36.0 cm	710.00



Inductobase®


STIELKASSEROLE / CASSEROLE
HALBHOCH / OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)

					CHF
D44414	1.0 lt	H: 8 cm	Ø 14 cm	Boden: 11.7 cm	120.00
D44416	1.5 lt	H: 9 cm	Ø 16 cm	Boden: 13.7 cm	130.00
D44418	2.2 lt	H: 10 cm	Ø 18 cm	Boden: 15.7 cm	150.00
D44420	3.0 lt	H: 11 cm	Ø 20 cm	Boden: 17.7 cm	160.00
D44422	4.0 lt	H: 12 cm	Ø 22 cm	Boden: 19.7 cm	175.00

NIEDER / OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)

D44424	2.5 lt	H: 7 cm	Ø 24 cm	Boden: 21.7 cm	180.00
D44428	4.0 lt	H: 8 cm	Ø 28 cm	Boden: 25.7 cm	220.00
D44436	8.0 lt	H: 9 cm	Ø 36 cm	Boden: 33.7 cm	345.00



Inductobase®


DAMPFAUFSATZ / CUIT-VAPEUR

18/10 Chromnickelstahl, mit hitzebeständiger Gummidichtung.

OHNE DECKEL (DECKEL SEITE 3)

				CHF
D44720		Ø 20 cm		115.00
D44724		Ø 24 cm		150.00


SPAGHETTIEINSATZ / PASSOIRE À PÂTES ALIMENTAIRES

18/10 Chromnickelstahl. Deckel passen auch auf den Spaghettieinsatz.

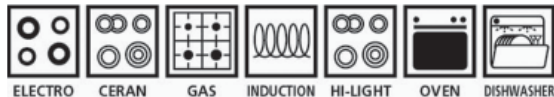
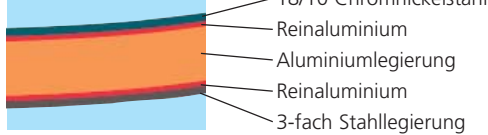
				CHF
D44920	passend zu D44395	Ø 20 cm		110.00
D44924	passend zu D44394	Ø 24 cm		129.00



MEHRSCICHTENMATERIAL FÜR PROFIS

- 7-schichtiges Material (3 – 3.3 mm) mit Aluminiumkern sorgt für eine optimale Hitzeverteilung bis in die Wände.
- Optimiert für Induktionstechnologie
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.
- 30 Jahre Garantie, hergestellt in Belgien

7•PlyMaterial*



SAUTEUSE / SAUTEUSE

OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)

					CHF
D54914	0.75 lt	H: 5.5 cm	Ø 14 cm	Boden: 9 cm	175.00
D54916	1.0 lt	H: 6 cm	Ø 16 cm	Boden: 10 cm	175.00
D54918	1.5 lt	H: 7 cm	Ø 18 cm	Boden: 12 cm	185.00
D54920	2.0 lt	H: 8 cm	Ø 20 cm	Boden: 13 cm	210.00
D54922	2.7 lt	H: 8 cm	Ø 22 cm	Boden: 16 cm	230.00
D54924	3.4 lt	H: 9 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	240.00
D54928	4.0 lt	H: 9 cm	Ø 28 cm	Boden: 16 cm	299.00



7•PlyMaterial*



WOK RUND / WOK ROND

18/10 Chromnickelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Ideal für Induktions-Wokschaalen geeignet. Mit Standingring auch auf Gasherden zu gebrauchen.

				CHF
D52936	6.0 lt	H: 10.5 cm	Ø 36 cm	310.00
D9900		H: 5.0 cm	Ø U: 20 O: 25 cm	45.00



7•PlyMaterial*



WOK / WOK

Hochglanz-Finish, 3-Schichten-Material mit Alukern, 2.3 mm dick, mit rundem Boden. Ideal für Induktions-Wokschaale geeignet. 5 Jahre Garantie.

				CHF
D58936	6.0 lt	H: 10.5 cm	Ø 36 cm	185.00
D9900		H: 5.0 cm	Ø U: 20 O: 25 cm	45.00



WOK MIT KUGELN / WOK AVEC BOULES

18/10 Chromnickelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Am Boden sind drei Kugeln befestigt, damit der Wok auf flachen Herdplatten steht. Nur für Induktionsherde geeignet.

				CHF
D53936	6.0 lt	H: 10 cm	Ø 36 cm	380.00



7•PlyMaterial*



WOK / WOK

18/10 Chromnickelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung, dank dem kleinen flachen Boden für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.

OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)					CHF
D52926	3.3 lt	H: 10 cm	Ø 26 cm	Boden: 12 cm	210.00
D52930	4.8 lt	H: 9.5 cm	Ø 30 cm	Boden: 13 cm	265.00



7•PlyMaterial®


WOK / WOK

18/10 Chromnickelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung, dank dem kleinen flachen Boden für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.

OHNE DECKEL (Deckel Seite 3)					CHF
D52932	5.5 lt	H: 13 cm	Ø 32 cm	Boden: 13 cm	295.00
D54936	8.5 lt	H: 13 cm	Ø 36 cm	Boden: 13 cm	335.00



7•PlyMaterial®


WOK CONTROLINDUC

18/10 Chromnickelstahl, 7-schichten Controlinduc Material, 3 mm, verhindert ein Überhitzen auf über 250 Grad Celsius auf Induktionsherden. Bei 250 Grad Celsius verliert die Pfanne den Magnetismus, sodass sie auf Induktionsherden nicht weiter erhitzt wird. Ideal für Induktions-Wokschale geeignet.

MIT BESCHICHTUNG					CHF
D66936	6.0 lt	H: 10.5 cm	Ø 36 cm	Boden: rund	499.00
OHNE BESCHICHTUNG					CHF
D56936	6.0 lt	H: 10.5 cm	Ø 36 cm	Boden: rund	395.00
D9900	Standring	H: 5.0 cm	Ø U: 20 O: 25 cm		45.00


BRATENTOPF KONISCH / COCOTTE CONIQUE

18/10 Chromnickelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung, dank dem kleinen flachen Boden für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.

MIT GLASDECKEL					CHF
D54324	3.3 lt	H: 9 cm	Ø 24 cm		225.00
D54328	4.8 lt	H: 9 cm	Ø 28 cm		265.00



7•PlyMaterial®


DECKEL / COUVERCLE

			CHF
D44514		Ø 14 cm	39.00
D44516		Ø 16 cm	42.50
D44518		Ø 18 cm	45.00
D44520		Ø 20 cm	49.00
D44522		Ø 22 cm	55.00
D44524		Ø 24 cm	58.00
D44528		Ø 28 cm	63.00
D44530		Ø 30 cm	68.00
D44536		Ø 36 cm	75.00
HOHER DECKEL MIT LÜFTERKNOPF			
D7528		Ø 28 cm	105.00
D7532		Ø 32 cm	115.00
HOHER WOK-DECKEL			
D7536		Ø 36 cm	122.50



FLÖTENKESSEL / BOUILLIRE À SIFFLET

18/10 Chromnickelstahl, mit 7-schichtigem Kompensboden, für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde, geeignet.

D45400 2.5 lt Ø 19 cm Boden: 14.5 cm CHF 149.00



FLÖTENKESSEL / BOUILLIRE À SIFFLET

18/10 Chromnickelstahl, mit 3-schichtigem Kompensboden, für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde, geeignet.

D45501 2.5 lt Ø 19 cm Boden: 14.5 cm CHF 95.00



GEMÜSESCHÜSSEL / LÉGUMIER

18/10 Chromnickelstahl, kann auch als Wasserbad (Bain-Marie) verwendet werden. Die Pyrex- und die APOLLO-Deckel passen auf die Gemüseschüsseln mit dem entsprechenden Durchmesser.

D11007 Ø 24 cm Boden: 16 cm CHF 63.00



FISCHPFANNE OVAL / POËLE À POISSON OVALE

Mit zwei Edelstahlgriffen, das 5-Schichtenmaterial sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Kann auf zwei Kochplatten oder im Backofen verwendet werden. Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet, kein Deckel erhältlich, 2 Jahre Garantie.

MIT EXCALIBUR BESCHICHTUNG D88742 45 x 23 cm CHF 290.00

MIT GRANITE BESCHICHTUNG D38742 45 x 23 cm CHF 290.00



MULTIFUNKTIONSPFANNE / POLYPAN

18/10 Chromnickelstahl, mit 7-schichtigem Kompensboden, für alle Herdarten, inklusive Induktionsherde, geeignet.

OHNE DECKEL D44828 H: 6 cm Ø 28 cm Boden: 22 cm CHF 185.00

D54832 H: 6 cm Ø 32 cm Boden: 26 cm CHF 275.00

HOHER DECKEL MIT LÜFTERKNOPF D7528 Ø 28 cm CHF 105.00

D7532 Ø 32 cm CHF 115.00

FRITIEREINSATZ / PANIER A FRIRE D9114 Ø 28 cm CHF 35.00



Inductobase®



MAXIGRILL / GRAND GRIL

18/10 Chromnickelstahl mit 7-schichtigem Kompensboden, für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.

D2834.GR Ø 34 cm Boden: 30 cm CHF 250.00

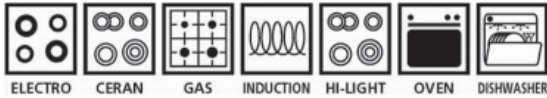


Inductobase®



KOCHTOPFSERIE MIT SILBER IM BODEN

- 18/10 Chromnickelstahl
- 7-schichtiger Inductoseal® Boden mit zwei Schichten Silber und Kupferkern sorgen für eine perfekte Hitzeverteilung.
- 30% grössere Hitzaufnahme, da der Inductoseal® Boden dem Durchmesser der Kochtöpfe entspricht.
- Der Inductoseal® Boden ist hermetisch zugeschweisst
- Ergonomische, gegossene Edelstahlgriffe
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.
- 30 Jahre Garantie, hergestellt in Belgien



KOCHTOPF / MARMITE

HALBHOCH OHNE DECKEL

				CHF
D41316	1.5 lt	16 cm	Boden: 16 cm	220.00
D41318	2.2 lt	18 cm	Boden: 18 cm	240.00
D41320	3 lt	20 cm	Boden: 20 cm	250.00
D41322	4 lt	22 cm	Boden: 22 cm	270.00
D41324	5.2 lt	24 cm	Boden: 24 cm	290.00
D41328	8.4 lt	28 cm	Boden: 28 cm	390.00

HOCH OHNE DECKEL

D41395	5 lt	20 cm	Boden: 20 cm	350.00
D41394	8 lt	24 cm	Boden: 24 cm	390.00



InductoSeal®

STIELKASSEROLE / CASSEROLE

HALBHOCH / OHNE DECKEL

				CHF
D41414	1 lt	14 cm	Boden: 14 cm	190.00
D41416	1.5 lt	16 cm	Boden: 16 cm	215.00
D41418	2.2 lt	18 cm	Boden: 18 cm	230.00
D41420	3 lt	20 cm	Boden: 20 cm	240.00

NIEDER / OHNE DECKEL

D41424	2.5 lt	24 cm	Boden: 24 cm	315.00
D41428	4 lt	28 cm	Boden: 28 cm	370.00



InductoSeal®

DECKEL / COUVERCLE

			CHF
D41514	14 cm		80.00
D41516	16 cm		85.00
D41518	18 cm		88.00
D41520	20 cm		95.00
D41522	22 cm		98.00
D41524	24 cm		102.50
D41528	28 cm		125.00



SAUTEUSE / SAUTEUSE

Griff aus gegossenem Edelstahl, das 7-schichtige Material mit einem 3.3 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz. Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.

OHNE DECKEL				CHF
D55920	2.0 lt	20 cm	Boden: 14 cm	240.00
D55922	2.7 lt	22 cm	Boden: 16 cm	265.00
D55924	3.4 lt	24 cm	Boden: 18 cm	280.00



7•PlyMaterial*



SPAGHETTIEINSATZ / PASSOIRE À PÂTES ALIMENTAIRES

18/10 Chromnickelstahl, mit zwei Haltegriffen, Deckel passen auch auf den Spaghettieinsatz.

PASSEND ZU D41395			CHF
D41920	20 cm		160.00

PASSEND ZU D41394			CHF
D41924	24 cm		175.00



DAMPFAUFSATZ / CUIT-VAPEUR

18/10 Chromnickelstahl, mit Gummidichtung.

PASSEND ZU D41395 und D41320			CHF
D45720	20 cm		150.00

PASSEND ZU D41394 und D41324			CHF
D45724	24 cm		160.00



BRÄTER OVAL / SAUTEUSE OVALE

Mit zwei gegossenen Edelstahlgriffen, das extra starke 7-schichtige Material mit einem 2.5 mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Das Set besteht aus einem Bräter und hohem Deckel. Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde und Backofen geeignet.

CHF			
D54332	4.5 lt	32 x 21 cm	390.00
D54340	7.5 lt	40 x 24 cm	450.00

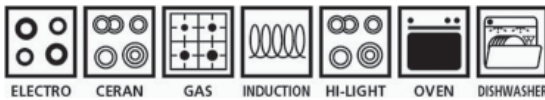
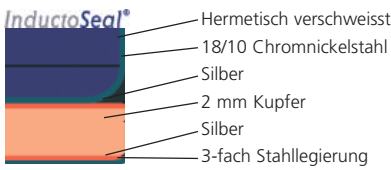
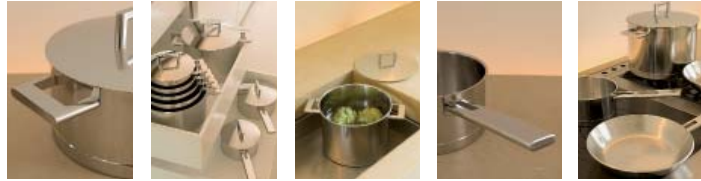


7•PlyMaterial*



KOCHTOPFSERIE MIT SILBER IM BODEN

- Design by John Pawson
- 18/10 Chromnickelstahl
- 7-schichtiger Inductoseal® Boden mit zwei Schichten Silber und Kupferkern sorgen für eine perfekte Hitzeverteilung.
- 30% grössere Hitzeaufnahme, da der Inductoseal® Boden dem Durchmesser der Kochtöpfe entspricht.
- Der Inductoseal® Boden ist hermetisch zugeschweisst
- gegossene Edelstahlgriffe
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.
- Deckel doppelt isoliert
- 30 Jahre Garantie, hergestellt in Belgien



KOCHTOPF / MARMITE

HALBHOCH / MIT ISOLIERDECKEL

				CHF
D71316	1.5 lt	Ø 16 cm	Boden: 16 cm	320.00
D71318	2.2 lt	Ø 18 cm	Boden: 18 cm	350.00
D71320	3.0 lt	Ø 20 cm	Boden: 20 cm	380.00
D71322	4 lt	Ø 22 cm	Boden: 22 cm	425.00
D71324	5.2 lt	Ø 24 cm	Boden: 24 cm	450.00
D71328	8.4 lt	Ø 28 cm	Boden: 28 cm	490.00

HOCH / MIT ISOLIERDECKEL

D71395	5 lt	Ø 20 cm	Boden: 20 cm	450.00
D71394	8 lt	Ø 24 cm	Boden: 24 cm	495.00



InductoSeal®

STIELKASSEROLE / CASSEROLE

HALBHOCH / OHNE DECKEL

				CHF
D71414	1 lt	Ø 14 cm	Boden: 14 cm	225.00
D71416	1.5 lt	Ø 16 cm	Boden: 14 cm	245.00
D71418	2.2 lt	Ø 18 cm	Boden: 18 cm	280.00
D71420	3 lt	Ø 20 cm	Boden: 20 cm	290.00



InductoSeal®

ISOLIERDECKEL / COUVERCLE

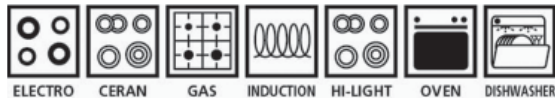
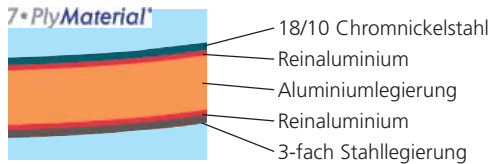
Doppelwandig isoliert.

			CHF
D71516	Ø 16 cm		105.00
D71518	Ø 18 cm		115.00
D71520	Ø 20 cm		120.00
D71522	Ø 22 cm		125.00
D71524	Ø 24 cm		130.00
D71528	Ø 28 cm		145.00



MEHRSCICHTENMATERIAL FÜR PROFIS

- 7-schichtiges Material (3 – 3.3 mm) mit Aluminiumkern sorgt für eine optimale Hitzeverteilung bis in die Wände.
- Optimiert für Induktionstechnologie
- Für alle Herdarten geeignet
- Die Silvinox® Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz.
- 30 Jahre Garantie, hergestellt in Belgien



SAUTEUSE KONISCH / SAUTEUSE CONIQUE

HALBHOCH / OHNE DECKEL
D57920 2 lt Ø 20 cm Boden: 14 cm

CHF
280.00



7•PlyMaterial®

BRATPFANNE / POÊLE À FRIRE

OHNE DECKEL
D57624 Ø 24 cm Boden: 18 cm
D57628 Ø 28 cm Boden: 22 cm

CHF
330.00
345.00



★★★★★ 7•PlyMaterial®

STARTER SET / SET À 4 PIÈCES

Beinhaltet: Kochtopf 18 cm, Kochtopf 20 cm,
konische Sauteuse 20 cm und Bratpfanne 24 cm.

4-TEILIG
DSET71904

CHF
1340.00



BRATPFANNE ECOGLIDE / POÊLE À FRIRE ECOGLIDE

Pfannenkörper und Griff aus 18/10 Chromnickelstahl
 Boden: 3-Schichten Kompensboden, 3 mm stark
 Beschichtung: EXCALIBUR-Beschichtung, widerstandsfähig und langlebig.
 Politur: Matt poliert, Garantie: 2 Jahre
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.
 Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch keine metallischen
 Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.



MIT EXCALIBUR-BESCHICHTUNG				CHF
D99220	H: 4.0 cm	Ø 20 cm	Boden: 13 cm	56.00
D99224	H: 4.5 cm	Ø 24 cm	Boden: 16 cm	74.00
D99226	H: 4.5 cm	Ø 26 cm	Boden: 18 cm	84.00
D99228	H: 5.3 cm	Ø 28 cm	Boden: 19.8 cm	95.00
D99232	H: 6.3 cm	Ø 32 cm	Boden: 21.3 cm	115.00

Ktipp BRATPFANNEN-TEST 02/06
SEHR GUT



BRATPFANNE RESTOLINE / POÊLE À FRIRE RESTOLINE

Pfannenkörper und Griff aus 18/10 Chromnickelstahl
 Boden: 3-Schichten Kapselboden, 4,4 mm stark
 Beschichtung: keine, Politur: Matt poliert, Garantie: 2 Jahre.
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.



				CHF
D82220	H: 4.7 cm	Ø 20 cm	Boden: 16.4 cm	63.50
D82224	H: 5.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 20 cm	75.00
D82228	H: 6.3 cm	Ø 28 cm	Boden: 21 cm	92.50
D82232	H: 6.3 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	119.00



BRATPFANNE RESTOGLIDE / POÊLE À FRIRE RESTOGLIDE

Pfannenkörper und Griff aus 18/10 Chromnickelstahl
 Boden: 3-Schichten Kapselboden, 4 mm stark
 Beschichtung: EXCALIBUR-Beschichtung, widerstandsfähig und langlebig.
 Politur: Matt poliert, Garantie: 2 Jahre
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.
 Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch keine metallischen
 Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.



MIT EXCALIBUR BESCHICHTUNG				CHF
D88220	H: 4.5 cm	Ø 20 cm	Boden: 16.4 cm	56.00
D88224	H: 5.0 cm	Ø 24 cm	Boden: 20.0 cm	74.00
D88226	H: 5.5 cm	Ø 26 cm	Boden: 21.4 cm	84.00
D88228	H: 5.5 cm	Ø 28 cm	Boden: 21.5 cm	95.00
D88232	H: 6.5 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	109.00



BRATPFANNE ECOGLIDE+ / POÊLE À FRIRE ECOGLIDE+

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl.
 Pfannenkörper: 5-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3 mm stark.
 Beschichtung: EXCALIBUR-Beschichtung, widerstandsfähig und langlebig.
 Politur: Hochglanz poliert, Garantie: 2 Jahre. Für alle Herdarten inklusive
 Induktionsherde geeignet. Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch
 keine metallischen Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.



MIT EXCALIBUR-BESCHICHTUNG				CHF
D85620	H: 4.4 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	99.00
D85624	H: 4.9 cm	Ø 24 cm	Boden: 16 cm	129.00
D85628	H: 5.0 cm	Ø 28 cm	Boden: 21 cm	159.00
D85632	H: 5.0 cm	Ø 32 cm	Boden: 24.6 cm	199.00



BRATPFANNE ECOGLIDE+ GRANITE / POËLE À FRIRE ECOGLIDE+ GRANITE

Neuentwickelte Keramikbeschichtung, absolut schadstofffrei. Thermolon Granite ist modernste Technologie für den Küchenalltag. Der Granite-Belag basiert auf Keramik und ist extrem kratzfest und hitzebeständig bis 450°C, besonders langlebig, sowie frei von PTFE (Polytetrafluorethylen) und PFOA (Perfluorooctansäure). Das Produktionsverfahren ist mit bis zu 60% geringerem CO₂-Ausstoß außerdem besonders umweltschonend.

MIT GRANITE BESCHICHTUNG				CHF
D35620	H: 4.4 cm	20 cm	Boden: 14 cm	99.00
D35624	H: 5.0 cm	24 cm	Boden: 16 cm	129.00
D35628	H: 5.0 cm	28 cm	Boden: 21 cm	159.00
D35632	H: 5.0 cm	32 cm	Boden: 24 cm	199.00



BRATPFANNE MULTIGLIDE GRANITE / POËLE À FRIRE MULTIGLIDE GRANITE

Neuentwickelte Keramikbeschichtung, absolut schadstofffrei. Thermolon Granite ist modernste Technologie für den Küchenalltag. Der Granite-Belag basiert auf Keramik und ist extrem kratzfest und hitzebeständig bis 450°C, besonders langlebig, sowie frei von PTFE (Polytetrafluorethylen) und PFOA (Perfluorooctansäure). Das Produktionsverfahren ist mit bis zu 60% geringerem CO₂-Ausstoß außerdem besonders umweltschonend.

MIT GRANITE BESCHICHTUNG				CHF
D39620	H: 4.3 cm	20 cm	Boden: 14 cm	220.00
D39624	H: 5.2 cm	24 cm	Boden: 16 cm	235.00
D39628	H: 5.2 cm	28 cm	Boden: 21 cm	265.00
D39632	H: 5.2 cm	32 cm	Boden: 24 cm	330.00



BRATPFANNE MULTIGLIDE / POËLE À FRIRE MULTIGLIDE

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl.
Pfannenkörper: 7-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3.3 mm stark.
Beschichtung: Multiglidle-Beschichtung, mit synthetischen Diamantkristallen.
Politur: Silvinox poliert.
Garantie auf Pfannenkörper: 30 Jahre, auf Beschichtung 5 Jahre.
Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.
Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch keine metallischen Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.

MIT MULTIGLIDE-BESCHICHTUNG				CHF
D59620	H: 4.3 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	220.00
D59624	H: 5.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	235.00
D59628	H: 5.2 cm	Ø 28 cm	Boden: 22 cm	265.00
D59632	H: 5.2 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	330.00



BRATPFANNE MULTILINE / POËLE À FRIRE MULTILINE

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl.
Pfannenkörper: 7-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3.3 mm stark.
Beschichtung: Keine.
Politur: Silvinox poliert.
Garantie: 30 Jahre.
Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.

				CHF
D42620	H: 4.3 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	199.00
D42624	H: 5.3 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	220.00
D42628	H: 5.2 cm	Ø 28 cm	Boden: 22 cm	240.00
D42632	H: 5.2 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	299.00



BRATPFANNE PROLINE / POËLE À FRIRE PROLINE

Griff aus gegossenem 18/10 Chromnickelstahl.
 Pfannenkörper: 7-Schichten Material mit Aluminiumkern, 4.8 mm stark.
 Beschichtung: Keine.
 Politur: Silvinox poliert.
 Garantie: 30 Jahre.
 Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.



				CHF
D55620	H: 4.3 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	230.00
D55624	H: 4.8 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	265.00
D55628	H: 4.8 cm	Ø 28 cm	Boden: 22 cm	330.00
D55632	H: 5.1 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	380.00

7•PlyMaterial® 

BRATPFANNE CONTROLINDUC / POËLE À FRIRE CONTROLINDUC

Griff aus gegossenem 18/10 Chromnickelstahl, mehrschichtiges Material, 3 mm.
 Pfannenkörper: Controlinduc Material, verhindert ein Überhitzen auf über 250°C auf Induktionsherden. Bei 250°C verliert die Pfanne den Magnetismus, sodass sie auf Induktionsherden nicht weiter erhitzt wird.
 Beschichtung: Multiglide-Beschichtung, mit synthetischen Diamantkristallen.
 Politur: Silvinox poliert. Garantie auf Pfannenkörper: 30 Jahre, auf Beschichtung 5 Jahre. Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.



MIT MULTIGLIDE-BESCHICHTUNG				CHF
D66620	H: 4.3 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	! 255.00
D66624	H: 5.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	! 280.00
D66628	H: 5.2 cm	Ø 28 cm	Boden: 22 cm	! 330.00
D66632	H: 5.6 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	! 410.00

ControlInduc® 

BRATPFANNE CONTROLINDUC GRANITE / POËLE À FRIRE CONTROLINDUC GRANITE

Griff aus gegossenem 18/10 Chromnickelstahl, mehrschichtiges Material, 3 mm.
 Pfannenkörper: Controlinduc Material, verhindert ein Überhitzen auf über 250°C auf Induktionsherden. Bei 250°C verliert die Pfanne den Magnetismus, sodass sie auf Induktionsherden nicht weiter erhitzt wird.
 Beschichtung: Granite-Beschichtung, mit synthetischen Diamantkristallen.
 Politur: Silvinox poliert. Garantie auf Pfannenkörper: 30 Jahre, auf Beschichtung 5 Jahre. Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.



MIT GRANITE BESCHICHTUNG				CHF
D36620	H: 4.5 cm	Ø 20 cm	Boden: 14 cm	255.00
D36624	H: 5.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 18 cm	280.00
D36628	H: 5.2 cm	Ø 28 cm	Boden: 22 cm	330.00
D36632	H: 5.6 cm	Ø 32 cm	Boden: 26 cm	410.00



CRÊPES-PFANNE / POËLE POUR CRÊPE

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl.
 Pfannenkörper: 5-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3 mm stark.
 Beschichtung: EXCALIBUR-Beschichtung, widerstandsfähig und langlebig.
 Politur: Hochglanz poliert, Garantie: 2 Jahre.
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.
 Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch keine metallischen Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.



MIT EXCALIBUR BESCHICHTUNG				CHF
D98324	H: 3.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 17 cm	! 145.00
D98328	H: 3.0 cm	Ø 28 cm	Boden: 21 cm	! 170.00

EXCALIBUR 

CRÊPES-PFANNE / POÊLE POUR CRÊPE

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl.
 Pfannenkörper: 5-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3 mm stark.
 Beschichtung: Granite-Beschichtung, widerstandsfähig und langlebig.
 Politur: Hochglanz poliert, Garantie: 2 Jahre.
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.
 Um die Beschichtung zu schonen, sollten jedoch keine metallischen
 Bratenwender, Gabeln, Messer etc. verwendet werden.

MIT GRANITE BESCHICHTUNG				CHF
D38324	H: 3.2 cm	Ø 24 cm	Boden: 17 cm	145.00
D38328	H: 3.0 cm	Ø 28 cm	Boden: 21 cm	170.00



GRILLPFANNE / POÊLE GRIL

Griff aus 18/10 Chromnickelstahl
 Pfannenkörper: 7-Schichten Material mit Aluminiumkern, 3mm stark
 Politur: Silvinox poliert, Garantie: 30 Jahre
 Für alle Herdarten, optimiert für Induktionsherde.

D54728	28 x 28cm	Boden: 25 cm	CHF
			275.00



PAELLA-PFANNE / CASSEROLE À PAELLA

18/10 Chromnickelstahl mit 7-schichtigem Kompensboden,
 für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet,
 2 Jahre Garantie.

D44846	14 lt	Ø 46 cm	Boden: 35 cm	CHF
				290.00
D95046	Deckel	Ø 46 cm		180.00



SAUCENPFANNE HOCH / POT À SAUCES HAUT

Pfannenkörper und Griff aus Chromnickelstahl 18/10
 Boden: 3-Schichten Kompensboden
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.
 Graduiert : 0.25 / 0.5 / 0.75 / 1.0 Liter

D8010	Ø 10cm	Boden: 9.2 cm	CHF
			65.00



KASSEROLLEN KLEIN MIT DECKEL / PETITES CASSEROLES AVEC COUVERCLE

Pfannenkörper und Griff aus Chromnickelstahl 18/10
 Boden: 3-Schichten Kompensboden
 Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.

4ER SET			CHF
D84012	Ø 12cm	Boden: 10.5 cm	109.00



SAUTEUSEN KLEIN / PETITES SAUTEUSES

Pfannenkörper und Griff aus Chromnickelstahl 18/10
Boden: 3-Schichten Kompensboden
Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet.

4ER SET CHF
D82012 Ø 12cm Boden: 10.5 cm 89.00



SPARGELKOCHER / POT À ASPERGES

18/10 Chromnickelstahl, komplett mit Einsatz und Deckel, kann auch für Spaghetti gebraucht werden. Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet, 2 Jahre Garantie.

MIT DECKEL UND EINSATZ CHF
D1016 4.5 lt Ø 16 cm Boden: 14.5 cm 105.00



MUSCHELTOPF / CASSEROLE À MOULES

18/10 Chromnickelstahl, mit 3-Schichten Kompensboden, für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet. Der hohe Deckel kann auch zum Anrichten verwendet werden.

MIT HOHEN DECKEL CHF
D10821 H: 11 cm Ø 16.5 cm Boden: 11 cm 99.00



RÄUCHERSET / SET FUMÉE

Das Räucherst set besteht aus einer Pfanne mit hohem Deckel, einem Räuchereinsatz und einem Rost. Es eignet sich hervorragend für alle Arten von Fisch, Fleisch, Geflügel, Meerestieren und Gemüse. Es ist spülmaschinenfest und auch im Ofen verwendbar. Für alle Herdarten inklusive Induktionsherde geeignet, 2 Jahre Garantie. Die Holzspäne werden separat verkauft.

D80828 CHF 195.00
D44910 Holzspäne 500 g CHF 6.00



GOURMETPFANNE / GOURMET CASSEROLE

18/10 Chromnickelstahl, mit 4 oder 6 beschichteten Behältern Ø 6.5 cm. Optimal zum Pochieren von Eiern oder zur Zubereitung kleiner Häppchen, mit Pyrex-Deckel, 2 Jahre Garantie.

D84619	4 Behälter	Ø 18 cm	Boden: 16.5 cm	CHF 98.00
D86623	6 Behälter	Ø 22 cm	Boden: 20.5 cm	139.00



7•PlyMaterial®



TEPPANYAKI

Das 7-schichtige Material mit einem 5mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung bis an den Rand. Die Silvinox-Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz. Für alle Herdarten geeignet. Kann auch im Backofen verwendet werden.

GN 2/3			CHF 450.00
D54735	35.4 × 32.5 cm		



7•PlyMaterial®



TEPPANYAKI

Das 7-schichtige Material mit einem 5mm starken Aluminiumkern sorgt für eine optimale Wärmeverteilung bis an den Rand. Die Silvinox-Oberflächenveredelung sorgt für einen unverwüstlichen silbrigen Glanz. Für alle Herdarten geeignet. Kann auch im Backofen verwendet werden.

GN 1/1			CHF 550.00
D54753	53 × 32.5 cm		



7•PlyMaterial®

